

griffig & glatt

SIGNORE FLAUMIG

Wie wir Panettone nur mit Sauerteig herrlich flaumig backen.

FAIR NASCHEN

Warum Ströck seinen Kakao nur noch aus FAIRTRADE-Quellen bezieht.



DER BÄCKER IM ROGGEN

Warum Roggenbrot die Visitenkarte eines guten Bäckers ist.

Bleib frisch.

✓ 100% BIO
✓ 100% Genuss



noem.at



Bleib frisch.

Liebe Leserinnen und Leser!

Der köstliche Duft und der intensive Geschmack von Roggenbrot sind Teil unseres kulturellen Erbes in Österreich. Roggen war bei uns lange das wichtigste Getreide. Deswegen haben wir beschlossen, dem Roggen unser aktuelles Heft zu widmen.

Ein gutes Roggenbrot ist nämlich die Visitenkarte des Bäckers – das ist eine alte Weisheit in unserer Branche: Roggen braucht viel Zeit, Können und richtig guten Sauerteig, damit daraus gutes Brot wird. Ab Seite 10 erzählen wir Ihnen die erstaunliche Geschichte, wie das einstige Unkraut zum Grundnahrungsmittel wurde und wie das Wunder der Verwandlung vom Roggenmehl zum Brot gelingt.



FOTO: LUKAS LORENZ

Roggen ist klarerweise nicht gleich Roggen: Jede Sorte hat ihre bestimmten Eigenheiten. Wir haben bei Ströck viele Jahre damit verbracht, nach dem für uns perfekten Roggen zu suchen. Gefunden haben wir schließlich eine fast ausgestorbene, uralte österreichische Sorte: den Schlägler Roggen. Er ist schwieriger zu verbacken als moderne Roggensorten, aber unvergleichlich gut im Geschmack. Ab Seite 16 erzählen wir Ihnen mehr darüber. Und schließlich tritt unser Pierre Reboul auf Seite 46 den Beweis an, dass aus Roggen nicht nur köstliches Brot, sondern auch köstliche Kekse entstehen können. Wir hoffen, Sie backen sie gleich nach!

Sie sind nämlich perfekt für einen gemütlichen Winternachmittag zu Hause, etwa nach einer ausgiebigen Rodelpartie. Damit Sie und Ihre Lieben auch beim Rodeln sicher den Hang hinunterkommen, verrät uns Rodelweltmeister Thomas Kammerlander auf Seite 42 exklusiv seine besten Tipps und Tricks. Falls Sie es lieber gemütlicher angehen und im bequemen Sessel bleiben, können Sie auf Seite 22 ausgiebig den langen Stammbaum der Ströcks studieren: Wir sind nämlich die Nachfahren einer der ältesten Bäckerfamilien Europas mit knapp 500 Jahren Backtradition – und wussten lange Zeit nichts davon.

**Ich wünsche Ihnen und Ihren Liebsten
eine wunderbare Herbst- und Winterzeit!**

Ihr Philipp Ströck



6

Bäcker von Welt

Der Pariser Spitzenbäcker Benoît Castel hat sich jetzt von Ströck inspirieren lassen!



26

Köstlich fair

Ströck stellt auf FAIRTRADE-Kakao um. Wir waren in den Anbaugebieten vor Ort.

10

Roggen-Renaissance

In unseren Breiten hat Roggenbrot Tradition. Jetzt wird es weltweit wiederentdeckt.



16

Roggen-Tradition

Schlägler Roggen, eine fast vergessene Sorte, sorgt für ganz besonders wohlschmeckendes Brot.



20

Das Herbstrezept

Unsere Feierabend-Köche feiern den Herbst mit einer herrlichen Pasta – mit Roggenbröseln!

22

Bäcker mit Stammbaum

Bei Recherchen erfuhren die Ströcks, dass sie einer der ältesten Bäckerfamilien Europas entstammen.

30

Kopfüber-Kuchen

Damit unser Sauerteig-Panettone herrlich luftig wird, hängen wir ihn kopfüber auf!



38

Land schafft Leben

Maria Fanninger erklärt, wie ihr Verein die Lebensmittelproduktion transparent macht.

40

Toaster total

Mit dem italienischen Profitoaster, den wir Ihnen vorstellen, werden Käsetoasts unglaublich gut.



46

Backen mit Pierre

Einmal Roggen geht noch – in Form herausragend köstlicher Roggen-Dirndl-Kekse!

42

Weltmeisterlich rodeln

Unser Weltmeister Thomas Kammerlander gibt exklusiv Rodeltipps.



50

Das letzte Scherzel

Dieses Brot ist ein Witz. Der absurde Brotcartoon von Cartoonist David Sipress.

IMPRESSUM

Herausgeber & Medieninhaber

Ströck Brot GmbH,
Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien

Chefredaktion

Severin Corti, Tobias Müller

Produktion

Butter aufs Brot OG

Artdirection

Magda Rawicka / magda-raw.com

Fotografie

Biokompetenzzentrum, Guillaume Czerw, Georges Desrues, FAIRTRADE, Land schafft Leben 2021, Lukas Lorenz, Claire Seppecher, Ströck

Illustrationen

Olga Kawacińska, Magda Rawicka, cartoonstock.com / David Sipress

Lithografie

Farbpraxis, Studio für Fotografie, Lithografie und Kunstdruck

Cover

Magda Rawicka

Lektorat

Armin Baumgartner

Druck

Print Alliance HAV Produktions GmbH, Druckhausstraße 1, 2540 Bad Vöslau

Mit besonderem Dank
an Christoph Ströck

Alle Inhalte dieser
Ausgabe finden Sie
auch online!
stroeck.at/magazin

DAS WIEDERBROT VON





Der Pariser Spitzenbäcker Benoît Castel war Spitzenpatissier in einigen der besten Restaurants der Welt, bevor er Sehnsucht nach der Bodenständigkeit der Backstube bekommen und eine alteingesessene Boulangerie übernommen hat. Heute stellt sich „tout Paris“ bei ihm um fantastisches Brot an – und speziell um jenes, das er nach der Anleitung seines Jugendfreundes Pierre Reboul nach Ströck-Vorbild bäckt!

TEXT SEVERIN CORTI & FOTOS GUILLAUME CZERW, CLAIRE SEPPECHER

Als Benoît Castel vor ein paar Jahren die alte Holzofen-Boulangerie in der Rue de Ménilmontant im angesagten Viertel Campagne de Paris übernommen hatte, hatte der gebürtige Breton bereits mehrere Jahre als Chefpatissier bei der legendären Sterneköchin Hélène Darroze absolviert. Vor allem aber war er schon ziemlich weit herumgekommen, was – nicht unwesentlich – seinem guten Freund Pierre Reboul zu verdanken ist. Und der ist bekanntlich nach Jahren in der absoluten Topgastronomie schon seit geraumer Zeit Entwicklungsbäcker bei Ströck.

Aber schön der Reihe nach. Castel gilt heute als einer der angesagtesten Bäcker von Paris, der ein dezidiert nachhaltiges Konzept mit vergleichsweise wenigen, dafür außerordentlich guten

Die Bäckerei von Benoît Castel (links) liegt im Viertel Campagne de Paris, wo einst Edith Piaf lebte – und das heute besonders angesagt ist.

PARIS

Broten und toller Patisserie verfolgt. Dass die Bäckerei in einem Trendviertel liegt, wo etwa auch Edith Piaf herkommt, erwies sich natürlich als Glücksgriff: In der charmanten Gegend mit ihren pittoresken kleinen Häusern leben junge Familien, die es sich leisten können, auf ausgesuchte Qualität zu bestehen.

Sein Signature-Brot „Pain du Coin“, ein kraftvolles Sauerteigbrot mit ganz wundervoller Kruste, bringt er mit einem Sauerteig, den er mit Quittensaft ansetzt, und sanft rauchigem, über Holzfeuer getrocknetem Salish-Salz auf den Weg. Castels würzige, luftige Baguettes sind natürlich sauerteiggeführt, die Croissants (selbstverständlich mit reiner Butter) für ihre ebenso luftige wie saftige Konsistenz berühmt. Als mittlere Sensa- ►



► tion gilt in Paris aber sein „Pain d’hier et de demain“, was sich als „Brot von gestern und von morgen“ übersetzen lässt.

Bei Ströck gibt es deshalb einen besonderen Grund zur Freude, immerhin hat der prominente Bäcker sich dafür ganz explizit Ströcks Bio-Feierabend-Wiederbrot zum Vorbild genommen: Nach dem von Pierre Reboul entwickelten Prozess vermahlt auch Castel seit ein paar Jahren unverkaufte Laibe zu Bröseln, die in einem aufwendigen Verfahren in den neuen Teig integriert werden und, so Castel, einen ganz außerordentlich köstlichen Kontrast zwischen „extrem saftiger Krume und hyperkrosser Kruste“ ergeben und außerdem ein Brot entsteht, das „ganz besonders lange frisch bleibt“. Ströck-Kunden kennen das Phänomen und verstehen nur zu gut, warum die Pariser dafür Schlange stehen.

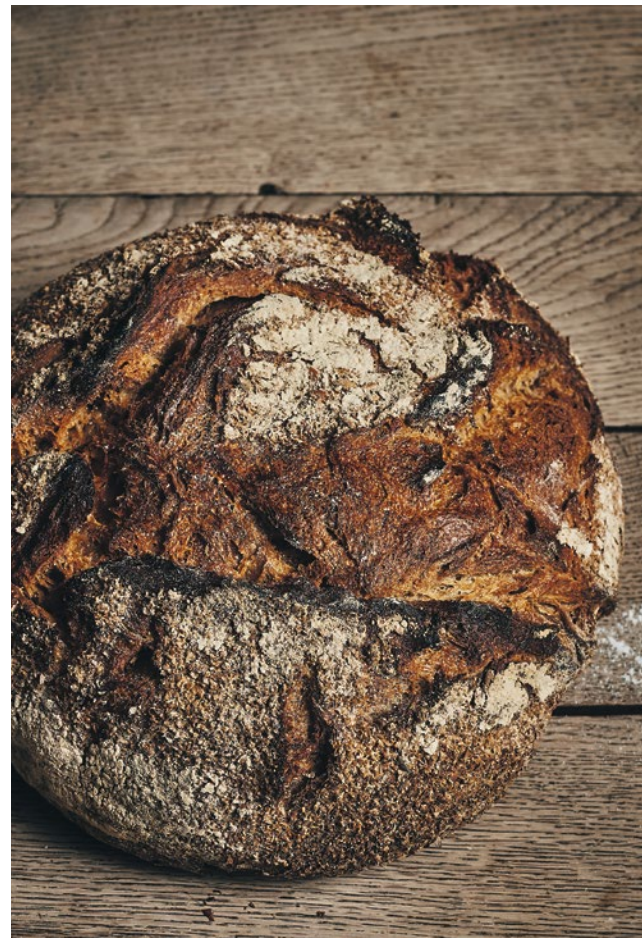
Gemeinsamer Werdegang

Castel und Reboul lernten sich als ganz junge Männer während der gemeinsamen Ausbildungszeit in der hochangesehenen Pariser Pâtisserie de l’Eglise kennen, wo sich Reboul den letzten Schliff holte, bevor er nach New York aufgebrochen war, um bei Starkoch Jean-Georges Vongerichten die Desserts zu verantworten.

Benoît Castel blieb vorerst in Frankreich, um die Kunst der noblen Pâtisserie am Ort ihres Ursprungs hochzuhalten. Irgendwann aber überkam auch ihn die Lust nach der weiten Welt. Pierre Reboul verschaffte ihm deshalb die Möglichkeit, bei Vongerichten in Manhattan einen ersten Eindruck der Küche eines Dreisternekochs zu bekommen, bevor er mit der inzwischen zur „besten Köchin der Welt“ gekürten Hélène Darroze deren erstes eigenes Restaurant eröffnet hatte. Die junge Spitzenköchin, die heute auch in London ein Dreisternerrestaurant betreibt, gilt als Speerspitze der jüngeren Generation französischer Topköche.

Dass die erlauchten Sphären der Spitzengastronomie nur eine Station der erstaunlichen Karriere sein sollten, war trotz der hohen Ehren irgendwann gewiss: „Ich hatte einfach Sehnsucht danach, ein ordentlicher Bäcker zu sein“, sagt Castel. Der neue, explizit handwerkliche, auf ein reduziertes Angebot fokussierte – und im Gegensatz zu manchem Topkollegen ganz und gar auf Lebensmittelfarbe und anderen Hokusfokus verzichtende – Zugang seiner Boulangeries kommt bei den Kunden gut an. Und gelebte Nachhaltigkeit, die exzellenten Geschmack verspricht, gilt in Paris überhaupt als Sensation. Das Pariser Wiederbrot ist längst zum Lieblingsmitbringsel bei schicken Pariser Diner-Einladungen avanciert.

In gewisser Weise darf man also durchaus ein bisschen von Paris träumen, wenn man das nächste Mal eine saftig knusprige Scheibe dieses Ströck-Laibes abschneidet.



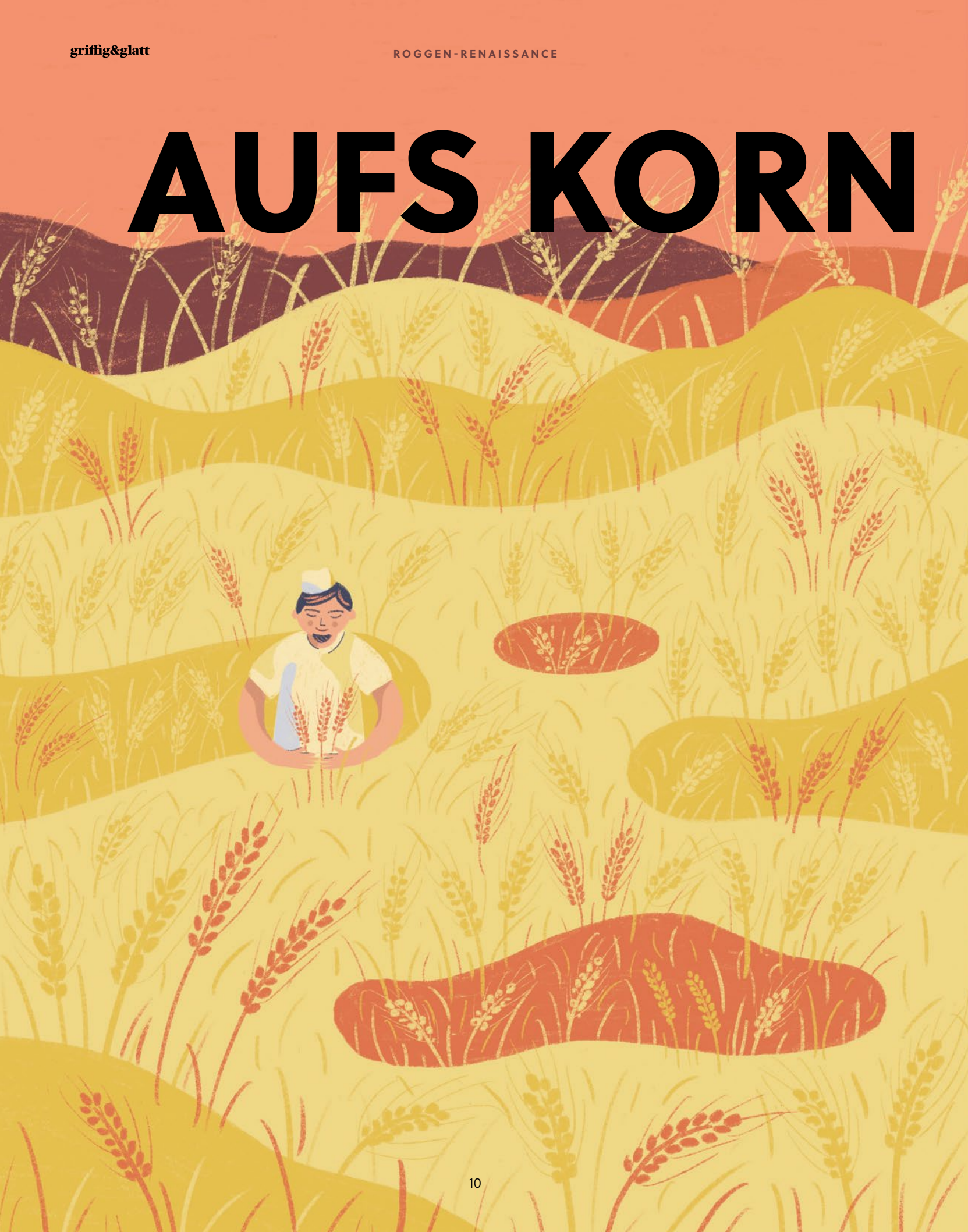
Aus der alten Bäckerei wurde ein elegantes Geschäft, in dem sich auch herrlich frühstücken lässt.



Das „Pain d’hier et de demain“ (ganz links) hat Castel mit Tipps von seinem Freund Pierre Reboul als Hommage an unser Bio-Feierabend-Wiederbrot gebacken.



AUFS KORN



GEKOMMEN

In Mitteleuropa verdanken wir ihm unser Leben, sein würzig-aufregender Geschmack hat Generationen geprägt – und trotzdem wollte für lange Zeit keiner mehr Roggenbrot essen. Nun aber feiert der Roggen ein Comeback: dank einer jungen Bäckergeneration, neuer Backtechniken und alter Sorten.

TEXT TOBIAS MÜLLER & ILLUSTRATIONEN MAGDA RAWICKA



B

egonnen haben dürfte er als Unkraut. Irgendwann um 2000 vor Christus, in einem Jahr mit besonders üblem Wetter, brachte ein Händler einen verunreinigten Sack Weizen aus dem Kaukasus an die Ostsee. Unter die Weizenkörner waren auch ein paar etwas längere, etwas spitzere, ein wenig grünlichere Körner gemischt. Als die Saat gesät war, ging der Weizen nicht auf. Das Unkraut aber wuchs und gedieh trotz des widrigen Wetters hervorragend. Nach ein paar Monaten brachte ein Bauer die erste Roggenernte Europas ein – der Beginn einer Erfolgsgeschichte.

Im Vergleich zu Weizen ist Roggen erstaunlich anspruchslos und widerstandsfähig: Er wächst auf kargen Böden, braucht weniger Sonne und weniger Wärme, und kann bis hinauf auf 4.000 Meter Seehöhe und nördlich des Polarkreises angebaut werden. Dementsprechend verbreitete er sich vor allem in jenen Gegenden, in denen sich Weizen schwertut – innerhalb weniger Jahrhunderte stieg der Roggen zum wichtigsten Getreide nördlich der Alpen auf.

Weizen bauen, Roggen essen

Roggen half ab dem frühen Mittelalter gemeinsam mit Hafer, Mittel- und Nordeuropa zu ernähren: Er war die wichtigste Energiequelle für die allermeisten Menschen und sicherte ihnen jahrhundertlang das Überleben, während der noble Weizen nur der Oberschicht vorbehalten war. Auch Bauern, die Weizen für die Herrschaft anbauten, aßen selbst Roggen. Das einst lange Roggenstroh wurde genutzt, um damit Dächer zu decken oder Ställe auszulegen. – Moderne Sorten sind dahingehend gezüchtet, dass ihr Wuchs deutlich kürzer ausfällt.

In Österreich zeugen bis heute Ortsnamen wie Roggenreith im Waldviertel von der einstigen Bedeutung des Getreides – Reith ist ein altes Wort für die Rodung, denen die Wälder für Roggenfelder zum Opfer fiel. Während der Weizen in alten deutschen Texten als „Waitz“ bezeichnet wird, hieß der Roggen lange schlicht „Korn“, genauso, wie die Italiener zum Espresso einfach „caffè“ sagen.

Gut möglich, dass das auch der Grund dafür ist, dass wir für lange Zeit immer weniger Roggen aßen, dafür aber jetzt wieder mehr davon essen: Als der einst edle Weizen nach dem Zweiten Weltkrieg end-

Bio-Ur-Roggenbrot

Eine besonders geschmacksintensive Brotspezialität, die Ströck aus Schlägler Roggen bäckt, der ältesten österreichischen Roggensorte.





Bio-Roggen-Pur

Der reine, pure Geschmack von Roggen und Sauerteig – ein zeitlos gutes Brot, das ewig frisch bleibt.

lich für alle erschwinglich wurde, wollten auch alle ihn essen und nicht mehr das alte „Korn“. Seit den 1960er-Jahren ist die Anbaufläche von Roggen in Österreich um stolze 80 Prozent zurückgegangen – 2020 waren nur noch 40.000 Hektar, Österreicher essen nur 9,2 Kilo Roggen im Jahr. Zum Vergleich: Beim Weizen sind es derzeit knapp 250.000 Hektar und 60 Kilo im Jahr. Weltweit betrachtet, macht Roggen überhaupt nur noch ein mickriges Prozent der angebauten Getreidemenge aus.

Erst jetzt, wo niemand mehr Roggen essen muss, sondern dies kann, weil er so hervorragend schmeckt, ändert sich das wieder: Der Roggen feiert ein Comeback. Sowohl die Anbaufläche als auch Menge nimmt seit ein paar Jahren zu, und Bäckereien wie die Ströcks merken, dass sich Menschen wieder für Roggenbrot interessieren: Die Verkäufe gehen kontinuierlich nach oben. Das liegt auch an einer neuen Generation von Bäckern und modernen Techniken, die es erlauben, das Brot luftig-leicht wie nie zuvor zu backen.

Mit Roggen zu backen ist eine ganz eigene Kunst. Er hat einige sehr spezielle Eigenschaften, die Bäcker vor große Herausforderungen stellen. Wer aber mit ihm umzugehen weiß, kann außerordentlich gute Brote backen: Es kann herrlich geschmacksintensiv und ganz besonders saftig sein.

Ein gutes Roggenbrot gilt daher schon von jeher als Visitenkarte des Bäckers.

Der intensive Geschmack liegt einerseits daran, dass Roggen von sich aus nach besonders viel schmeckt: Von Pilz- und Kartoffelnoten bis hin zu Malz-, Vanille- oder Butteraromen bringt er nur für sich genossen eine Reihe herrlicher Geschmacksnoten mit. Andererseits wird Roggenbrot so gut wie immer mit Sauerteig gebacken. Das sorgt, dank Milchsäure und langer Gärung, für noch mehr Geschmack.

Ganz besonders saftig

Die besondere Saftigkeit wiederum verdankt sich einer speziellen Form von Stärke im Roggen, der sogenannten Pentosane. Sie erlaubt es dem Roggenmehl, ganz besonders viel Wasser zu binden – bis zu acht Mal so viel wie sein eigenes Gewicht und damit stolze vier Mal so viel wie Weizenmehl.

Roggenbrot ist deswegen nicht nur saftiger, sondern bleibt auch länger frisch als Weizenbrot. In Zeiten, in denen höchstens einmal die Woche gebacken wurde (in manchen Gebirgsgegenden einmal im Jahr!), war das ein großer Vorteil. Wer Roggenbrot isst, bleibt außerdem länger satt, was allen hilft, die zu wenig haben (historisches Problem) oder nicht zu viel essen wollen (modernes Phänomen).

Historisch betrachtet, war reines Roggenbrot trotz Sauerteiggärung meist eher ziegelartig und mitunter schwer verdaulich. Schon der erste Autor, der ihn je erwähnte, war ihm nicht wohl gesinnt: Plinius der Ältere beschrieb Roggen in seiner Naturgeschichte im ersten Jahrhundert vor Christus als „min- ►

Bio-Roggen-Vollkorn-Eck

Lange galt Roggenvollkornbrot als, nun ja, sehr gesund. Dieses Brot zeigt, wie gut das volle Roggenkorn sein kann.



► derwertig und magenschädlich, nur geeignet, um in Notzeiten den Hungertod abzuwehren“.

1550 schrieb Hieronymus Bock in seiner „Teutschen Speiskammer“: „Das grobe ungebeutelt rockenbrot, vorab wans drucken (trocken, Anm.), seer schwärlich ist zu verdauen, gehört für starcke arbeiter und taglöner“. Und Pumpernickel, das vielleicht berühmte-berüchtigte Roggenbrot, heißt nicht von ungefähr so: Der Name bedeutet „Furzteufel“ (vom Altdeutschen „pumpen“ für die Flatulenz und „Nick“ für den Beelzebub).

Mit Roggen würzen

Roggen wurde und wird daher oft als eine Art Gewürz eingesetzt. In Wien etwa verleihen an die 20 Prozent Roggen dem klassischen Wiener Mischbrot sein unvergleichliches Aroma, das an die vielen Bauern und Arbeiter aus Osteuropa erinnert, die diese Stadt groß gemacht und ihren Geschmack geprägt haben. Auch weißes Gebäck, etwa Salzstangerln oder die legendären Handsemmerln, wurden für den Extrageschmack oft mit einem Hauch Roggenmehl verfeinert oder gestaubt. Bei Ströck wird das bis heute so gemacht.

Gleichzeitig aber haben auch die Bäcker dazugelernt. Die Familie Ströck beschäftigt sich seit Jahren intensiv mit Roggen und Roggenmehl – so intensiv, dass sie gar ins Backlabor von Überbäcker Nathan Myhrvold in die USA eingeladen wurden, um den Wissenschaftlern dort zu erklären, was gutes Roggenmehl ist und wie man es verwendet. Das Ergebnis ist in der Backbibel „Modernist Bread“ nachzulesen, dem Nachfolgeprojekt von „Modernist Cuisine“.

Dank hervorragender Mehlgüte, besonders langer Gärzeiten, handwerklichen Könnens und genauer Temperaturkontrolle beim Gären ist es den Ströcks und anderen motivierten Bäckern mittlerweile möglich, reines Roggenbrot zu backen, das mindestens so luftig leicht ist wie manche Weizenbrote – probieren Sie einmal das Bio-Roggen-Pur und staunen Sie!

Auch reines Roggenfeingebäck, notorisch schwierig, haben die Ströcks mit dem Bio-Roggen-Pur-Weckerl oder dem Bio-Wiederweckerl im Programm. Und heuer haben sie beschlossen, Roggen noch in die letzte bisher reine Weizendomäne zu tragen, in die Patisserie: Ab dem 2. November 2021 gibt es in den Ströck-Filialen reine Roggenkekse zu kaufen. Auf Seite 48 verraten wir Ihnen sogar, wie Sie diese selbst zu Hause backen können. 

ROGGENRAUSCH

Roggen wird mitunter von einem Schädling, dem Mutterkornpilz, befallen, der berauschende und giftige Stoffe enthält. Im Mittelalter sorgten verunreinigte Roggenernten immer wieder für Massenvergiftungen. Heutzutage werden befallene Körner automatisch aussortiert, der Mutterkornpilz ist für Bäcker und Esser kein Problem mehr. Dafür gelang es dem Chemiker Albert Hoffmann 1938, aus dem Pilz Lysergsäurediethylamid zu isolieren – eine Substanz, die seither als LSD Karriere gemacht hat.

ROGGEN-RENAISSANCE

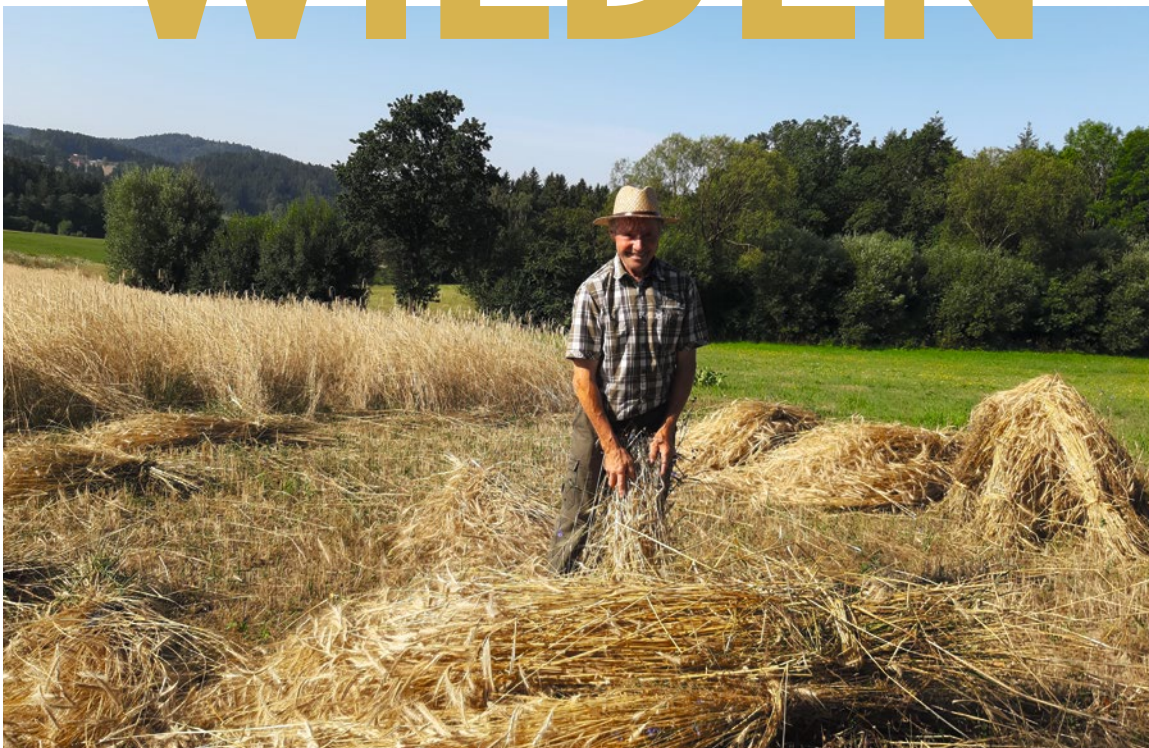


Wo die

Der Schlägler Roggen ist Österreichs älteste Roggensorte – und er ist nicht ganz einfach zu verbucken. Wer sich aber, so wie die Ströcks, auf ihn einlässt, wird mit einem ganz besonderen Brot belohnt.

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS BIOKOMPETENZZENTRUM

WILDEN



Der Schlägler Roggen, die älteste Roggensorte Österreichs, wird heute wieder großflächiger angebaut.



KÖRNER wachsen

Vier Jahre hat es gedauert, aber jetzt ist Philipp Ströck begeistert: „Den Geschmack kannst du gar nicht vergleichen“, sagt der Bäckermeister, „viel abwechslungsreicher, aufregender, intensiver. Und das Brot bleibt auch noch einmal zwei Tage länger frisch.“

Was ihn so ins Schwärmen bringt, ist das Bio-Ur-Roggenbrot, das die Ströcks aus Schlägler Roggen backen, der ältesten in Österreich registrierten Roggensorte. Alte Roggensorten wie der Schlägler unterscheiden sich in einem Punkt deutlich von modernen: Sie haben eine viel höhere Enzymaktivität, wie ►

► der Bäcker sagt. Roggenkörner neigen dazu, bereits vor der Ernte zu keimen. Sie treiben zwar nicht aus, wachsen aber sozusagen bereits auf: Die Enzyme, die später die Stärke im Korn in Zucker zerlegen, damit die Pflanze wachsen kann, sind in ihnen bereits aktiv, wenn sie zu Mehl gemahlen werden.

Das sorgt einerseits dafür, dass Roggenmehl nach so viel schmeckt, weil dabei auch jede Menge Aromastoffe entstehen. Es bedeutet aber auch, dass Roggenmehl sehr aktiv und lebendig ist – ein wenig wie ein äußerst lebhaftes Kind. Der Bäcker muss daher besser aufpassen und all sein Können aufbieten, um den Teig unter Kontrolle zu halten: Ein guter Sauerteig, genaue Temperaturkontrolle und mitunter viel Handarbeit sind nötig, damit aus den wilden Körnern ein gutes Brot wird.

Um sie leichter backbar zu machen, wurden moderne Roggensorten so gezüchtet, dass sie weniger Enzymaktivität haben – und damit, ist Philipp Ströck überzeugt, leider auch nicht mehr den gleichen, wun-

derbaren Geschmack. Die Ströcks wollten sich damit nicht mehr abfinden und machten sich auf die Suche nach Alternativen. Gemeinsam mit ihrem Müller suchten sie 2016 in einer Datenbank nach den ältesten noch registrierten österreichischen Roggensorten und bauten mehrere davon versuchsweise an. Nach zwei Jahren Feldversuchen stand fest, dass der Schlägler der beste Roggen für sie ist.

Seit über 100 Jahren registriert

Schlägler Roggen wurde einst vom Stift Schlägl im Mühlviertel, einem traditionellen Roggenanbaugebiet, gezüchtet. Seit 1908 ist er im österreichischen Sortenbuch eingetragen, verlor aber in den vergangenen Jahrzehnten zunehmend an Bedeutung – vor allem wegen moderner Sorten, die viel höhere Erträge bringen. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau kümmerte sich aber weiterhin um seine Erhaltung und sorgte dafür, dass er nicht ganz verloren ging.

ALTE SORTEN WIE DER SCHLÄGLER ROGGEN BIETEN MEHR GESCHMACK, SIND ABER SCHWIERIGER ZU VERBACKEN.



Mittlerweile wird er für die Ströcks wieder in größeren Mengen angebaut. Das macht viel Mühe und kostet mehr Geld, aber die Ströcks sind überzeugt, dass es sich auszahlt. Ihre Kunden geben ihnen recht: Das Bio-Ur-Roggenbrot aus Schlägler Roggen ist so gefragt, dass die Ernte meist nicht ausreicht, um die Nachfrage zu befriedigen – ein paar Wochen im Sommer gibt es das Brot meist nicht. Ein guter Grund, sich auf den Herbst zu freuen.



Getreideernte wie früher:
Altbauern in Schlägl ernten
eine kleine Fläche Roggen
mit der Sense und binden
die Ähren zu Büscheln.





Ziegenkäse-Pasta

mit Blattspinat, Nüssen und Roggenbrotbröseln

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck) & FOTO LUKAS LORENZ

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für die Roggenbrotbrösel

200 g trockenes Roggenbrot

10 Blätter Salbei

2 EL Haselnüsse

50 g Butter oder Öl

(je nach Geschmack)

Für die Pasta

500 g Tagliatelle

100 g Ziegenfrischkäse

100 g Milch (Kuh oder Ziege)

20 g Schale von Salzzitronen

2 EL Ölkapern

150 g Blattspinat

2 EL Olivenöl (eventuell gleich von den Ölkapern)

Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

1. Roggenbrot und Haselnüsse mit der Reibe zu groben Bröseln reiben. Alternativ mit einem Messer hacken oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. Falls das Roggenbrot noch nicht hart genug ist, vor dem Zerbröseln gut tosten.

2. Butter in einer Pfanne über mittlerer Hitze in einer Pfanne bräunen, bis sie herrlich nussig duftet.

3. In einer Schüssel Brösel und Nüsse mit Salbeiblättern und brauner Butter vermischen und im Ofen bei 180 °C circa zehn Minuten rösten – je nach Brot und Feuchtigkeit, die noch enthalten ist, kann die Zeit variieren. Auch bei den Bröseln bewirkt das doppelte Backen, dass sie knuspriger werden. Nach dem Backen würzen und mit Salz abschmecken.

1. Die Schale von den Salzzitronen kurz mit Wasser abspülen und mit den Kapern grob hacken.

2. Pasta nach Packungsangaben bissfest kochen.

3. Ziegenfrischkäse mit der Milch, Olivenöl und den Gewürzen auf niedriger Hitze zergehen lassen und bei Bedarf mit dem Stabmixer fein mixen und abschmecken.

4. Sobald die Nudeln fertig sind, abgießen und sofort in die Ziegenfrischkäsesauce geben und 2–3 Minuten die Sauce aufsaugen lassen. Salzzitronen, Kapern und Blattspinat zugeben, durchschwenken und mit Roggenbröseln anrichten.

BACK- TRADITION seit 1540, mindestens!

**Die Ströcks sind die Erben
einer der ältesten europäischen
Bäckertradition – und wussten
davon lange Zeit nichts.**

TEXT TOBIAS MÜLLER

Es kommt nicht alle Tage vor, dass man herausfindet, der Erbe einer fast ein halbes Jahrtausend alten Tradition zu sein. „Ich war sehr überrascht, das war wirklich ein glücklicher Zufall“, sagt Bäckermeister Gerhard Ströck bemüht nüchtern, und kann sich ein schelmisches Lachen kaum verkneifen. Als er vor zwei Jahren den Ahnenforscher Karl Fellhuber beauftragte, die Geschichte der Ströcks zu recherchieren, hatte er keine Ahnung, dass er auf eine Bäckerlinie stoßen würde, die mindestens bis ins Jahr 1540 zurückreicht.

Dass er so lange nicht wusste, wie alt die Backtradition in seiner Familie schon ist, liegt daran, dass es nicht die Ströcks waren, die immer schon Bäcker waren – sondern die Hüttlinger, die Familie seiner Großmutter väterlicherseits, wahrscheinlich eine der ältesten europäischen Bäckerfamilien.

Der Klosterbäcker

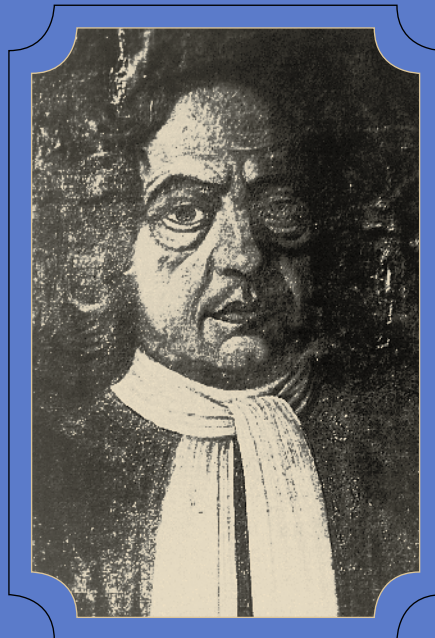
Die Hüttlinger kommen ursprünglich aus Schwabach in Bayern, das wiederum ganz in der Nähe des Ortes Hüttlingen liegt, von dem sie wohl einst in dunkler Vorzeit ihren Namen bekamen. Wie lange genau sie schon gebacken haben, lässt sich nicht mehr gesichert sagen – mindestens jedenfalls seit 1540, als ein gewisser Kaspar Hüttlinger I. als Bäckermeister im Kloster Auhausen in der Nähe von Schwabach verbrieft erwähnt wurde. Von da an setzt sich die Reihe in Schwabach über neun (!) Generationen ungebrochen bis ins 20. Jahrhundert zu Otto Magnus Hüttlinger fort: Er war der

letzte Hüttlinger Bäcker in Schwabach, er starb erst 1905.

Ottos kleinerem Bruder Johann Michael Hüttlinger ist es zu verdanken, dass die Familientradition trotzdem nicht ausgestorben ist, sondern immer noch weiterlebt. Er verließ Schwabach in den 1840er-Jahren und übersiedelte nach Kittsee ins heutige Burgenland. Warum, ist bisher unerforscht. Wahrscheinlich musste er als Zweitgeborener – und damit als Nichterbe der elterlichen Bäckerei – sein Glück anderswo suchen.

Johann Ulrich Hüttlinger

– und zwar wahrscheinlich der Dritte oder Vierte –, war einer der Urahnen der Ströcks.



Ahnenforscher Fellhuber spekuliert, dass es den jungen Hüttlinger zunächst nach Wien verschlagen haben dürfte, wo er möglicherweise in Kontakt mit den Esterházys gekommen war, die wiederum gerade nach einem Bäckermeister für Kittsee suchten – 1851 jedenfalls zog er in ein Haus der Adelsfamilie in dem Ort und übernahm die ebenfalls in ihrem Besitz stehende Bäckerei. Die Rechnung ging für alle Beteiligten auf: Nach Jahren der Misswirtschaft gelang es ihm, die Bäckerei nachhaltig zu verbessern.

Von Hüttlinger zu Ströck

Die Ströcks waren zu der Zeit bereits eine angesehene Familie im Ort und stellten Lehrer, einen Notar und andere Honoratioren, allerdings keine Bäcker. Als Johann Michael Hüttlinger 1851 Barbara Ströck in Kittsee heiratete, dürfte das seinem gesellschaftlichen Aufstieg und der Verankerung im Ort also durchaus gutgetan haben.

Es sollte noch weitere zwei Generationen dauern, bis es in Kittsee keine Bäckerei Hüttlinger mehr, dafür aber eine Bäckerei Ströck gab: Johann Michaels Sohn Gustav starb ohne eigene Söhne, somit erbten seine beiden Töchter Elisabeth und Auguste seinen Besitz, einige Grundstücke und Häuser, unter anderem auch die Bäckerei. Die Schwestern feierten wiederum bald eine Doppelhochzeit mit zwei Brüdern Ströck: Auguste mit Franz, Elisabeth mit Johann Ströck, Getreidehändler und Großvater bzw. Urgroßvater der aktuellen Bäckermeister Gerhard und Philipp Ströck. Der Rest ist österreichische Backgeschichte.



XV.

Philipp Ströck
Bäckermeister
*1984 (Wien)

Michael Ströck
*1983 (Wien)

Christoph Ströck
*1987 (Wien)

Claus Ströck
Assistent der Geschäftsleitung
*1989 (Wien)

Stefan Ströck
*1996 (Wien)

XIV.

Gabriele Drum
Leitung Filialen und Marketing
*1960 (Wien)

Gerhard Ströck
Bäckermeister
*1958 (Kitzsee)

Robert Ströck
Logistik und Großhandel
*1960 (Kitzsee)

Irene Märzluft
Leitung Filialen und Marketing
*1964 (Wien)

1983

1986

XIII.

Johann Ströck
Bäckermeister
*1922 (Kitzsee) – †2000 (Wien)

Hilda Tonhauser
*1936 (Kitzsee) – †2019 (Wien)

1958

XII.

Otto Hüttlinger
Letzter Bäckermeister der Familie Hüttlinger
*1896 (Kitzsee)

Elisabeth Hüttlinger
Bäcker-Tochter
*1895 (Kitzsee)

Johann Ströck
Getreidehändler und Bäckermeister
*1891 (Kitzsee)

1920

XI.

Johann Michael Hüttlinger
Bäckermeister
*1852 (Kitzsee) – †1912 (Kitzsee)

Gustav Hüttlinger
Bäckermeister
*1854 (Kitzsee) – †1915 (Kitzsee)

Maria Theresia Nemelka
*1872 (Parndorf)

1894

X.

Otto Magnus Hüttlinger
Letzter Bäckermeister der Schwabacher Hüttlingers
*1826 (Schwabach) – †1905 (Schwabach)

Johann Michael Hüttlinger
Bäckermeister in Kitzsee
*1828 (Schwabach) – †1906 (Kitzsee)

Barbara Ströck
*1826 (Kitzsee) – †1896 (Kitzsee)

1851

IX.

Apollonia Schick
Nadlermeister-Tochter

1826

Johann Daniel Hüttlinger
Bäckermeister in Schwabach
*1805 (Schwabach)

VIII.

Maria Barbara Grimm
Schwabacher Ratsherren-Tochter
*1774 (Schwabach)

1796

Johann Matthäus Hüttlinger
Bäckermeister in Schwabach
*1758 (Schwabach)

VII.

Ursula Margaretha Kühnlein
*1734

1756

Johannes Hüttlinger
Bäckermeister in Schwabach
*1734 (Schwabach)

VI.

Apollonia Schnell
Bäcker- und Braumeister-Tochter
*1706 (Schwabach)

1732

Johann Ulrich Hüttlinger
Bäckermeister und Rotbierbrauer
in Schwabach, *1701 (Schwabach)

V.

Magdalena Hunger
*1663 (Schwabach)

1691

Hans Martin Hüttlinger
Bäckermeister und Geschworener der Bäckerzunft
in Schwabach, *1662 (Schwabach)

IV.

Elisabeth de Hey
Ratsherren-Tochter
*1628 (Schwabach)

1647

Ulrich Hüttlinger
Bäckermeister in Schwabach
*1621 (Hilpoltstein, Mittelfranken)

III.

Barbara Dürs

1613

Kaspar III. Hüttlinger
Bäckermeister
in Hilpoltstein, *1574 (Auhausen)

II.

Margaretha Sauler

1571

Kaspar II. Hüttlinger
Bäckermeister
am Kloster in Auhausen

I.

Margaretha NN.

ca. 1540

Kaspar I. Hüttlinger
Bäckermeister
im Kloster in Auhausen

DIE FRÜCHTE DER GÖTTER



Kakao aus nachhaltiger, fairer Produktion schützt nicht nur die Artenvielfalt und die Umwelt im Allgemeinen, sondern sorgt auch dafür, dass die produzierenden Bauern und ihre Familien Zugang zu Bildung und angemessener Bezahlung haben. Ströck setzt deshalb bei allen Schokoprodukten konsequent auf fair gehandelten Kakao mit FAIRTRADE-Siegel ab Winter 2021. Wir haben uns die Produktion vor Ort auf einer Plantage in Ecuador angesehen und eine betörende Vielfalt exquisiter Aromen entdeckt.

TEXT GEORGES DESRUES

FOTOS FAIRTRADE, GEORGES DESRUES

Den Unterschied erkennt man auf den ersten Blick, sagt Eduardo Almeida und hackt mit der Machete eine pralle und purpurfärbige Kakaofrucht vom Baum. Die Sorte CCN-51 mag einen spröden Namen tragen, in Aussehen aber ist sie bunt und prächtig. Von Dunkelgelb über Blutorange bis hin zu leuchtendem Schwarzrot reicht die Farbpalette ihrer reifen Früchte. Man kann sehr gut nachvollziehen, warum schon die Maya dem Kakao göttliche Herkunft zugeschrieben haben. Damit kann die zweite Sorte, die Señor Almeida an der Pazifikküste von Ecuador anbaut und die sich Arriba Nacional nennt, nicht mithalten. „Die Früchte des Arriba Nacional erreichen bestenfalls ein dunkleres, eintöniges Gelb, wenn sie einmal reif sind“, sagt er und hackt eine solche Frucht von einem anderen Baum. „Seine Vorzüge zeigen sich erst an den Bohnen“, fährt der Bauer fort, indem er die Machete mit Schwung in beide Früchte sausen lässt und sie zweiteilt.

Tatsächlich riechen schon die frischen Arriba-Nacional-Bohnen um einiges intensiver als jene des weit ertragreicheren CCN-51. Von ihnen steigt eine beeindruckende Vielfalt von exotischen Fruchtaromen auf wie etwa Mango, Banane oder Maracuja. Im Vergleich dazu riecht und schmeckt der CCN-51

ziemlich flach und eintönig. Aber es geht ja gar nicht um den frischen Kakao, den man wegen des dickflüssigen weißen Fruchtfleisches, das die Bohnen umgibt, auf Spanisch „in baba“ nennt – was übersetzt nicht ganz so verlockend „im Schleim“ bedeutet. Sondern um die Aromen, die dieselben Bohnen entwickeln, wenn sie erst fermentiert und getrocknet sind. Deswegen kratzt sie Almeida mitsamt dem Fruchtfleisch aus den Schoten, füllt sie in Säcke und bringt sie zu der nahen Verarbeitungsstelle der Kooperative namens Fortaleza del Valle, der er angehört.

FAIRTRADE für ein gutes Leben

Dass es sich für die Bauern im Städtchen Calceta im Bundesstaat Manabi im tropischen Klima der Pazifikküste auszahlt, auf fair gehandelte Qualitätsproduktion zu setzen, ist mit freiem Auge erkennbar. Alle anwesenden Damen und Herren haben es zumindest zu bescheidenem Wohlstand gebracht, was sich hierzulande allein schon an der gepflegten Kleidung, den gebügelten Hemden und glänzend geputzten Schuhen zeigt. „Wir sind erfolgreich, weil wir schon seit vielen Jahren höchste Qualität erzeugen“, sagt Berto Zambrano, der Präsident und Gründer der Kooperative, „einen besseren Kakao als unseren Arriba Nacional gibt es gar nicht. Außerdem sind wir Bio- und FAIRTRADE-zertifiziert und liefern an einige der besten Chocolatiers der Welt.“ ▶

Eduardo Almeida aus Ecuador zeigt, was gute Kakaofrüchte ausmacht.



► Um die Qualität zu halten, sei die Zertifizierung durch FAIRTRADE ein ganz wesentlicher Faktor, fährt Señor Zambrano fort. „Der Arriba Nacional zählt zu den ältesten Kakaosorten der Welt“, erklärt er, „er wird nur in Ecuador angebaut und ist vergleichsweise ertragsarm, außerdem wächst er nur zwischen anderen Obstbäumen und Nutzpflanzen, was seinen Anbau zusätzlich erschwert. Ohne den Mehrwert, den das Bio- und FAIRTRADE-Label bringen, würden viele der 900 Kleinbauernfamilien, die der Kooperative angehören, womöglich auf ertragreichere und genügsamere Sorten setzen.“

Wertschöpfung verbessern

So aber erhalten die Mitglieder von Fortaleza del Valle wie alle Kleinbauern dieser Welt, deren Produkte von FAIRTRADE zertifiziert werden, für ihre Kakaobohnen eine FAIRTRADE-Prämie, die sie unter anderem in die Steigerung der Produktivität und Qualität investieren wie etwa in die Sanierung der Farmen. Was genau mit der Prämie geschieht, wird im Vorfeld und in jedem FAIRTRADE-Partnerbetrieb demokratisch und per Abstimmung beschlossen. Im konkreten Fall etwa

FAIRTRADE-KAKAO IST
TOPQUALITÄT, MIT DER MAN
DER WELT – UND DEN BAUERN –
ETWAS ZURÜCKGEBEN KANN.



Auch in Côte d'Ivoire wird für Ströck herausragender Kakao nach FAIRTRADE-Richtlinien angebaut. Für die Communitys bedeutet dies nicht nur faire Löhne und eine höhere Biodiversität, sondern auch Zugang zu Schulbildung.

wurde ein Teil des Geldes in eine zentrale Fermentierungsanlage investiert sowie für Ausbildung, Qualitätsschulung und Mikrokredite für die Mitglieder genutzt.

Nicht nur die Qualität der Bohnen und somit der Schokolade, sondern auch die Umwelt und die biologische Vielfalt profitieren davon, dass der Kakao nur langsam und im Schatten anderer Pflanzen gedeiht. Ganz im Unterschied etwa zu dem in Ecuador sehr häufig angebauten CCN-51, der viel schneller und auch auf Plantagen und in der prallen Sonne wächst, weit resistenter ist etwa gegen Pilzbefall und somit auch entscheidend weniger Pflege braucht. Kein Wunder also, dass der CCN-51 im Regelfall zu billiger Industrieschokolade verarbeitet wird, während der fair gehandelte Arriba Nacional, wie Zambrano bereits stolz erwähnte, ausschließlich für Premiumprodukte verwendet wird.

Von der Gesamtproduktion der Kooperative kommen 70 Prozent als FAIRTRADE-Kakao auf den Markt. Das ist zwar verhältnismäßig viel, bedeutet aber zugleich, dass 30 Prozent als ganz normale Ware und zu einem geringeren Preis verkauft werden müssen. Ein Umstand, den Zambrano und alle anderen Mitglieder der Kooperative naturgemäß verändern wollen. Doch dazu braucht es die Unterstützung der Verbraucher in Europa. „Es wäre freilich zu begrüßen, wenn die Konsumenten in den reicheren Ländern weniger auf den Preis und etwas mehr auf die Qualität achten würden“, sagt der Präsident. Von einem bewussteren Kaufverhalten profitieren würden nämlich nicht nur die Kleinbauern, ob in Ecuador, ganz Südamerika oder Afrika. Sondern auch die biologische Vielfalt und die Umwelt im Allgemeinen.





EIN KUCHEN WEIHNACH

So üppig-köstlich, so flaumig leicht, und nur mit Sauerteig vergoren: Einen guten Panettone zu backen ist eine der größten Herausforderungen, denen sich ein Bäcker stellen kann. Wir verraten Ihnen, wie das Weihnachtswunder bei Ströck gelingt – inklusive Kopfüber-Aufhängens!

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS LUKAS LORENZ

Hummeln, so geht ein hartnäckiges Gerücht, können laut den Gesetzen der Aerodynamik gar nicht fliegen. Weil sie diese aber nicht kennen, tun sie es trotzdem. Etwas Ähnliches könnte man auch über den Panettone behaupten: Nach allem, was wir über Teige wissen, ist es unmöglich, einen so üppigen Kuchen ganz ohne Bäckerhefe so luftig-leicht zu backen. Kein Wunder, dass er in seiner Heimat Italien als größte Herausforderung und Meisterstück eines jeden Bäckers gilt – und jedes Jahr heiß diskutiert wird, wer denn nun den besten Panettone des Landes bäckt.



WIE EIN TSWUNDER



Der italienische Weihnachtskuchen ist nämlich so etwas wie die Quadratur des Kreises: ein wollüstiger Sauerteigkuchen. Wie es sich für einen ordentlichen Festtagskuchen gehört, ist der Panettone voll von vorzüglichen Dingen wie Butter und Eiern, Schokolade, Nüssen und kandierten Früchten. Die sind zwar köstlich, machen es aber schwer, den Teig aufgehen zu lassen. Traditionell darf trotzdem keine Hefe zugesetzt werden, um ihn aufgehen zu lassen – das Wunder muss vom Sauerteig allein vollbracht werden.

Damit dieses Wunder gelingt, sind viel Wissen, Handarbeit, Fingerspitzengefühl und ein paar spezielle Tricks vonnöten. Bäckermeister Gerhard Ströck und Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul sind vor ein paar Jahren eigens nach Norditalien gereist, der Heimat des Panettone, um in einer Turiner Bäckerei die Kunst des Sauerteigkuchenbackens aus erster Hand zu lernen. Mehrere Tage (und Nächte) haben sie in der Backstube verbracht. „Ich habe mir damit einen professionellen Traum erfüllt“, sagt Reboul. „Beim Panettonemachen steckt einfach so viel dahinter, das ist aufregend für einen Bäcker!“

Zwar gibt es durchaus Menschen, die Panettone auch zu Hause backen – jedoch braucht es jahrelange Übung, bis das gut gelingt. Wenn Sie nicht so lange warten wollen: Ab 1. 12. 2021 gibt es unseren Panettone in allen Ströck-Filialen. Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen schon einmal, wie er entsteht.



1

Der richtige Sauerteig

Zunächst braucht es einen Sauerteig, und zwar einen richtig starken. Wir füttern und erneuern den unsrigen täglich über mehrere Tage, um ihn fit zu machen für den Panettone. Dann wird er trainiert: Der Sauerteig wird mit allen Zutaten gefüttert, die später in den Panettone kommen, allerdings nur in kleinen Mengen. Das hilft den Hefen im Teig zu lernen, mit all der Butter, dem Zucker und den kandierten Früchten umzugehen. Würden wir alles auf einmal in den Teig mischen, wären sie schlicht überfordert und würden eingehen. Wer es ganz genau wissen will: Der osmotische Druck würde die Hefen umbringen. Der angereicherte Teig darf nun das erste Mal gären und rasten, und zwar etwa einen halben Tag bei etwas über 20 Grad.

2

Kraftnahrung

Ist der Sauerteig einmal trainiert, braucht er ordentlich Kraftnahrung: Wir füttern ihn mit Mehl aus Italien, das besonders viel und besonders gutes Gluten enthält – sozusagen eine Art Kraftnahrung, damit er die folgende Aufgabe gut stemmen kann.



3

In der Ruhe liegt die Kraft

Jetzt wird geknetet, und zwar ganz langsam, während wir nach und nach all die köstlichen Zutaten zugeben – die restliche Butter, die Eier, den Zucker und Feinheiten wie kandierte Früchte, Schokolade, Nüsse oder Orangenhonig. Wir geben immer gerade so viel hinein, dass

der Teig seine (elastischen) Grenzen nicht überschreitet, dann kneten wir ihn wieder, lassen ihn wieder elastisch werden und geben ein bisschen mehr Köstlichkeiten zu – so lange, bis alles eingearbeitet ist. Dann darf er sich eine Stunde erholen und gären.



4

Nass schleifen

Nun geht es ans Schleifen, wie der Bäcker sagt: Der Teig wird geteilt und in Form gebracht. Weil er so fragil und feucht ist, geschieht das auf einer nassen Arbeitsfläche und mit nassen Händen. Nur so schaffen wir es, ihn zu bearbeiten, ohne dass er klebt. Damit er nicht gleich wieder davonrinnt, setzen wir ihn danach in die typischen Formen. Nach weiteren zwei bis fünf Stunden Gärung – je nach Teig und Wetter – wird er dann noch mit Mandeln und Zucker bestreut und mit Eiweiß bestrichen.







5

Hängt ihn höher!

Beim Backen müssen wir aufpassen wie die Haftelmacher: Wenn der Kuchen wunderbar aufgegangen ist und eine Kerntemperatur von genau 92 Grad erreicht hat, holen wir den Panettone aus dem Ofen und hängen ihn zwischen zwei Stangen auf – und zwar kopfüber. Sonst fiel er, solange er noch warm ist, unter seinem eigenen Gewicht zusammen wie ein Soufflé. Erst wenn er ausgekühlt und damit stabiler ist, drehen wir ihn wieder um und verpacken ihn.



6

Zeit zum Genießen

Jetzt kommen Sie ins Spiel: Der Panettone muss würdig genossen werden. Pierre Reboul empfiehlt, ihn entweder ganz frisch aus dem Ofen zu essen, was eher schwierig wird für alle, die ihn nicht selbst gebacken haben, oder aber zwei, drei Tage, nachdem er gebacken wurde: Dann haben all die köstlichen Aromen Zeit gehabt, durch den Teig zu ziehen und ihn so unvergleichlich köstlich und saftig zu machen. Achtung: macht süchtig!



„Landwirtschaft tra

Maria Fanninger ist Mitbegründerin des Vereins „Land schafft Leben“. Im Interview erklärt die Unternehmerin, warum es so wichtig ist, dass die Österreicherinnen und Österreicher wissen, woher ihr Essen kommt.

Maria Fanninger und der Unternehmer und Bergbauer Hannes Royer aus Schladming wollen mit ihrem Verein die Produktion von Lebensmitteln in Österreich transparent machen. Wer mehr über die Produktionsbedingungen weiß, ist durch eine breitere Wissensgrundlage in der Lage, neben dem Preis weitere Werte in die Kaufentscheidung miteinzubeziehen, so die Überlegung.

Ihr Verein hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Produktionsweisen der österreichischen Landwirtschaft darzustellen und Bewusstsein für nachhaltige, regionale Ernährung zu schaffen. Gibt es da nicht viele unterschiedliche Interessen?

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Wir zeigen transparent und durchgängig, wie Lebensmittel in Österreich produziert werden. Dabei beleuchten wir die gesamte Wertschöpfungskette – von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Zusätzlich konzentrieren wir uns auf ökologische, ökonomische und gesundheitliche Aspekte. Als unabhängiger und unpolitischer Verein geben wir den Konsumentinnen und Konsumenten so das notwendige Wissen, um deren Konsumentenscheidung

nicht ausschließlich über den Preis, sondern deren Werten entsprechend treffen zu können. Aktuell teilen 63 – große wie kleine – österreichische Produzenten, Verarbeitungsbetriebe, Erzeugergemeinschaften und Handelsketten dieses Anliegen mit uns. Bisher haben wir bereits 20 österreichische Lebensmittel recherchiert und deren Weg von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel verfolgt. Wir zeigen transparent und wertfrei, was ist. Dabei widmen wir uns auch Themen, die unter Umständen stark emotional aufgeladen sind. Ein Meilenstein in unserer Recherche war unter anderen das Schwein. Um unserem Anspruch, den Ist-Zustand bestmöglich zu beschreiben, gerecht zu werden, haben wir uns hier intensiv mit der konventionellen Schweinehal-

tung auseinandergesetzt. Immerhin werden über 97 Prozent der in Österreich gehaltenen Mastschweine konventionell gehalten, nach Branchenschätzungen stehen rund 80 Prozent davon auf Vollspaltenböden. Auch wenn diese Art der Tierhaltung vielen nicht gefällt, spiegeln diese 97 Prozent das Konsumverhalten der Menschen wider. Denn Schweinefleisch ist nach wie vor ein höchst preissensibles Produkt, und eine Preissteigerung aufgrund besserer Haltungsbedingungen in der Schweinemast ohne gleichzeitige Bewusstseinsbildung und Aufklärung auf Konsumentenseite würde lediglich zu einer geringeren Nachfrage nach heimischem Schweinefleisch führen. – Das Bild der Lebensmittelproduktion wird durch Werbung und Skandalisierung leider häufig verzerrt: Während uns die Werbung Bauernhofidylle vorgaukelt, stehen dem skandalisierende Dokumentationen gegenüber, die aufgrund der vermittelten Alternativlosigkeit häufig zu Resignation führen. Beides entspricht nicht der Realität. Also hat es sich Land schafft Leben zur Aufgabe gemacht, den Konsumentinnen und Konsumenten die Produktionsbedingungen und die Auswirkungen jeder einzelnen ihrer Konsumentenscheidungen vor Augen zu führen. Denn nur, wem der Ist-Stand bewusst ist, kann auch etwas verändern.

transparent machen"

Ist unser auch im internationalen Vergleich extrem hoher Fleischkonsum in erster Linie eine wertvolle Unterstützung der Landwirte oder Gefährdung für das Klima und die Zukunft des Planeten?

In Österreich werden pro Kopf und Jahr knapp 63 Kilogramm Fleisch gegessen. Die offizielle Empfehlung – etwa von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung – liegt hier je nach individuellem Bedarf bei rund einem Drittel dieser Menge. Auch wir vertreten die Ansicht: weniger Fleisch essen, aber dafür bewusster. Beim Kauf auf die Herkunft des Fleisches zu achten und darauf, wie das Tier gehalten und gefüttert wurde, zählt ebenso dazu wie das gesamte Tier zu verwerten und sich nicht auf die Edelteile zu beschränken. Deshalb zeigen wir, wie Fleisch in Österreich produziert wird, wie die Tiere gehalten werden, welche Teile wie verwertet werden und wie viel Fleisch importiert und exportiert wird. So kann jeder seinen eigenen Werten entsprechend einkaufen – ob diese jetzt die eigene Gesundheit, Tierwohl, soziale Aspekte oder andere individuell wichtige Standards betreffen.

Die steigenden Zahlen laktose- oder glutenintoleranter Konsumenten sind in aller Munde. Jeder kennt inzwischen zahlreiche Menschen,

die darunter leiden. Wie beleuchten Sie das Thema der verschiedenen Unverträglichkeiten?

Im Rahmen unserer Recherchen beschäftigen wir uns auch mit den Auswirkungen des jeweils recherchierten Lebensmittels auf unseren Körper. Dem Thema Unverträglichkeiten wird immer mehr Aufmerksamkeit gewidmet. Der wissenschaftliche Tenor, der uns im Rahmen unserer Recherchen zum Thema Unverträglichkeiten welcher Art auch immer



MARIA FANNINGER

leitet den Verein "Land schafft Leben", der bereits seit 5 Jahren österreichischen Lebensmitteln auf der Spur ist. Im Herbst startet der Verein eine österreichweite Bildungsoffensive zum Thema Lebensmittel in den heimischen Schulen.

entgegenschluss, ist vor allem einer: Egal auf welchen Bestandteil der Ernährung fokussiert wird – dieser Fokus bewirkt immer eine Änderung des gesamten Essverhaltens. Wer beispielsweise auf Gluten verzichtet, verzichtet gezwungenermaßen auch auf den Großteil der Fertigprodukte und isst auch nicht schnell zwischen durch ein Wurstsemmel. Verzichteten wir also auf einen Bestandteil unserer Ernährung, setzen wir uns mehr damit auseinander, essen bewusster und mit hoher Wahrscheinlichkeit auch gesünder. All das verändert das Gesundheitsbild des Menschen – eine Veränderung, die sich jedoch nicht eindeutig auf das Weglassen einzelner Komponenten wie Gluten oder Laktose zurückführen lässt. Da solche Themen für die Konsumentinnen und Konsumenten unbestritten von Relevanz sind, widmen wir uns diesen abseits unserer rein wissenschaftlichen Recherche im Rahmen diverser Formate auf unserer Website.



Land schafft Leben wird von zahlreichen Verarbeitungsbetrieben, Handelsketten und Erzeugergemeinschaften unterstützt, auch von der Bäckerei Ströck. Weiterführende Infos bietet die Website www.landschafttleben.at

Der Ferrari unter den Toastern

Toasts mit dem Anspruch, kleine essbare Kunstwerke zu erzeugen, macht man eigentlich nur in den großartigen Caffèbars zwischen Mailand und Bologna. Das sind Urlaubsfreuden, an die man lange mit Sehnsucht zurückdenkt. Sie lassen sich nämlich nur mit echten Profigeräten so perfekt toasten. Wir stellen Ihnen das Original vor, das bis heute unverändert in der Nähe von Monza gebaut wird!

TEXT SEVERIN CORTI & FOTO LUKAS LORENZ

Natürlich ist so ein Toast ein schnell zubereitetes Essen, Sinnbild unserer Zeit, die immer schneller vergeht. Käse, nach Geschmack auch Schinken zwischen zwei Brotscheiben packen, wenn Zeit bleibt, außen mit Butter bestreichen, kurz in der Maschine rösten – und fertig ist ein warmes Gericht, das man mit den Fingern essen darf.

Und das, vor allem, ganz herausragend gut schmecken kann, wenn man bei den Zutaten nur ein kleines Bissel auf Qualität achtet. Es gibt Haushalte, bei denen rangiert Käsetoast mit Salat ganz oben auf der Liste der Lieblingsnachtsmahle für die ganze Familie. Manche Studentenhaushalte leben dem Vernehmen nach überhaupt nur von Toasts – ihre Prüfungen bekommen die Bewohner aber sehr gut gebacken.

Knusprig wolkengleich

Dennoch muss man schon ein besonderer Aficionado des gerösteten Jausenbrots sein, um sich gleich so ein richtig erwachsenes Ding von einem Profitoaster zulegen zu wollen. Die Dinger kosten nämlich ernsthaft Geld – und einiges an Platz rauben sie einem noch dazu in der Küche. Die Toasts, die aus ihnen kommen, sind aber auch von ganz besonderer Güte. Zwischen den schweren, gusseisernen Platten – mit oder ohne Rillen – wird das Brot der Verheißung außerordentlich gleichmäßig gebacken. Innen zart schmelzend und wolkengleich, außen kraftvoll gebräunt und knusprig: So wünscht man sich den idealen Toast.



Die Firma Milantoast aus Italien fertigt so ein Gerät seit den frühen 1960ern. Es darf tatsächlich als das Original gelten: der erste in Italien entwickelte und hergestellte Kontaktgrill überhaupt. Ein klassisches Gastronomiegerät, schwer und zuverlässig, mit keramikbeschichteten Grillplatten aus Gusseisen im soliden Edelstahlgehäuse. Auch daran lässt sich das Profigerät erkennen: Über die untere, leicht schräg gestellte Grillplatte gelangt überschüssiges Bratfett direkt in eine darunterliegende Auffangschale. Die beiliegende Reinigungsbürste erleichtert das Säubern der Grillplatten.

In unseren Breiten gilt ja nur jener mit Toastbrot als der echte, klassische Toast. Dabei wird der Käse-toast mit – nicht ganz frischem – Weizensauerteigbrot mindestens noch einmal so gut. Sogar Roggenbrot wird zu mehr als wunderbarem Toast, manche schätzen seinen runden nussigen Geschmack und den kraftvollen Biss ganz besonders. Da hilft nur ausprobieren. Beim Käse hingegen ist es eindeutig, dass frisch geriebener, am besten gut gereifter, kräftiger Käse deutlich bessere Resultate erzielt als die plastifizierten Scheibchen-Schmelzer.

Echte Auskenner reiben sich sogar verschiedene Käse zur optimalen Toastmischung. Die Kombination aus kräftigem Bergkäse, bissigem Rässkäse und, für die ultimative Cremigkeit, etwas Cheddar ist jedenfalls schwer zu toppen. Dazu passt grüner Salat mit Senfdressing oder einfach Rohkost wie frische Radieschen, Gurken, Paprika. Ketchup werden viele nicht missen wollen, und sie haben recht: Es gibt nur ganz wenige Speisen, die mit der Tomatenmarmelade so hervorragend harmonieren! 🍅



MILANTOAST KONTAKTGRILL

Das Original aus Oberitalien heizt sich dank 1,73 kW auf bis zu 300°C auf, es wiegt aber auch 14 Kilo. Ein fixer Ehrenplatz in der Küche sollte also schon vorhanden sein, das schnelle Wegräumen wird es bei diesem Gewicht nämlich nicht spielen. Gereinigt wird mit der beiliegenden Bürste, Spülmittel ist, wie stets bei Gusseisen, streng verboten – sonst droht Rost.

Sind Sie neugierig, wie souverän die Toasts auf diesem Highend-Gerät gelingen? Dann schauen Sie schnell auf stroeck.at/gewinnspiele nach! Unter der Adresse verlosen wir dieses Prachtexemplar von einem Griller unter unseren Lesern. Viel Glück und guten Appetit!

**Milantoast Kontaktgrill, € 319,-
bei manufactum.com**



A g'scheite Rodel

Gute Rodeln haben gummigelagerte Kufen, die sie flexibel machen. „Das macht den entscheidenden Unterschied, um sie gut lenkbar zu machen“, sagt Thomas. Während Bobs und steife Rodeln im Ernstfall wie ein Geschloß geradeaus rasen, sind bewegliche Rodeln ungleich besser lenkbar. „Je steifer eine Rodel ist, desto gefährlicher“, sagt Thomas, „außerdem braucht die Kufe einen speziellen Radius, und sie darf nicht plan auf dem Schnee aufliegen. Dann kann man mit der Rodel carven – also viel besser lenken.“ Er rät deshalb, nur zu Rodeln mit dem Gütesiegel des ÖRV (Österreichischer Rodelverband) zu greifen. Eine ordentliche Freizeitrodel kostet 250 Euro aufwärts.

RODELN WIE EIN RODELWELTMEISTER

Thomas Kammerlander ist der amtierende Weltmeister im Naturbahnrodeln. Weil er außerdem ein extrem sympathischer Bursche ist, zeigt uns der Champion aus Umhausen im Ötztal vor der bald wieder startenden Wintersaison exklusiv, worauf man als Freizeitrodler achten sollte – und was eine zeitgemäße Rodel alles können muss. Um sicher mit ihr unterwegs zu sein, aber auch um im richtigen Moment richtig Speed zu machen. Weitere wertvolle Tipps gibt er auch in einem Video auf www.rodelwelten.com.

TEXT SEVERIN CORTI

Ordentliche Ausrüstung

Ein Helm sei beim Rodeln „sowieso oberste Priorität“, sagt Thomas Kammerlander, des Weiteren komme es auf festes Schuhwerk „mit guten Profilsohlen“ an, um bei verschärften (eisigen) Bedingungen sogenannte Grödel – spezielle Bremsseisen – anschnallen zu können. Feste, aber griffsichere Handschuhe zum Lenken mit dem Lenkseil einerseits und den Griff in den Schnee andererseits gehören auch dazu.



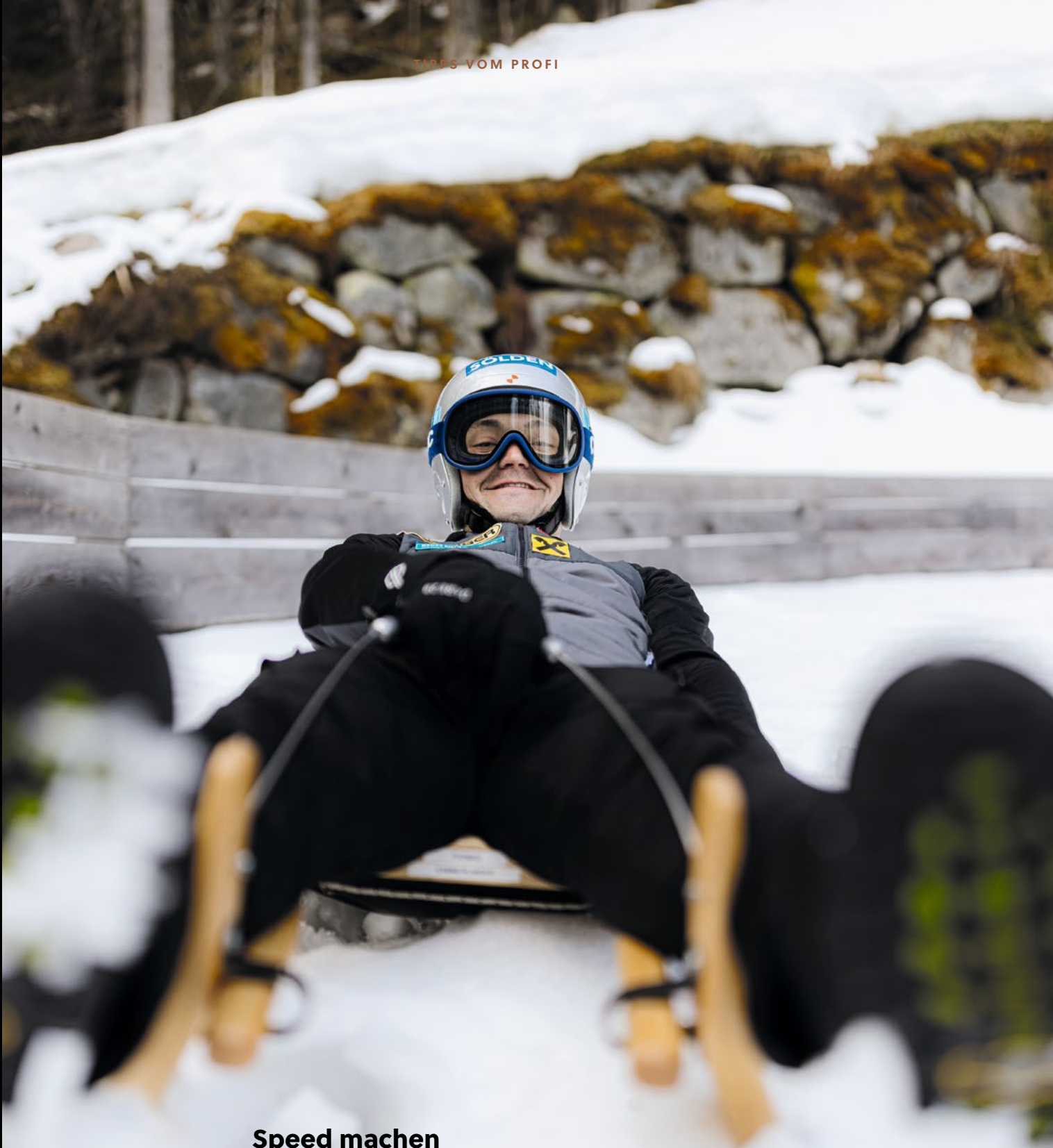
Bremsen ist das Wichtigste

Bremsen ist viel wichtiger als Speedmachen – schließlich kann Rodeln lebensgefährlich sein, wenn man mit Leichtsinn an die Sache herangeht. „Beim Bremsen richtet man sich auf und stellt die Füße kraftvoll auf den Schnee – mit der gesamten Sohle, niemals nur mit den Fersen“, sagt Thomas, „das ist nicht nur effektiver, man hat auch bessere Kontrolle.“ Wenn tatsächlich ein Notfall eintritt und Lenken keine Option mehr ist, lässt sich der Bremsweg zusätzlich durch energisches Hochreißen der Rodel an den Hörnern verkürzen.



Kurven sind Kunst

Kurven fahren erscheint aufs Erste wie eine komplexe Übung – aber keine Sorge, sobald man es ein paar Mal geübt hat, kommt es einem beinahe wie ein natürlicher Reflex vor. Für die Linkskurve übt man mit dem rechten Bein Druck auf das rechte Horn (so der Fachbegriff für den nach oben gebogenen, vorderen Teil der Kufe) aus und zieht mit der rechten Hand an jenem Teil des Lenkseils, das am linken Horn befestigt ist. In engen Kurven wird zusätzlich mit einem Griff der linken Hand in den Schnee nachgeholfen, wodurch auch die Gewichtsverlagerung auf die Kurveninnenseite erleichtert wird. „So kriegt ihr jede Kurve“, sagt Thomas. Bei Rechtskurven geht man nämlich ganz genau so vor – nur exakt umgekehrt.



Speed machen

Beim Rodeln liegt man ausschließlich am Rücken, niemals mit dem Kopf voran auf dem Bauch – das wäre sträflicher Leichtsinn. Eine Hand ist am Lenkseil, damit die Rodel auch bei hoher Geschwindigkeit spurstabil bleibt und nicht verschneidet. Die Beine sind gestreckt und nehmen die Hörner der Rodel in ihre Mitte, um in Kurven entsprechend Druck auf die Kufen zu bringen.



Roggen-Dirndl-Kekse

mit brauner Butter

Kekse aus Roggenmehl gelten gemeinhin als Herausforderung – weil sie die Tendenz haben, stets vergleichsweise gesund zu schmecken. Unser Entwicklungsbäcker Pierre Reboul aber liebt nun einmal Roggen – und ein Zuckerbäcker von rarem Talent ist er auch. Also hat er sich diese durch und durch herrlichen Kekse mit Dirndlgelee einfallen lassen. Die sind nicht kompliziert, sondern einfach nur gut!



FOTOS LUKAS LORENZ

ZUTATEN**Für den Keksteig****140 g Butter****225 g Roggenmehl 960****70 g brauner Zucker****1 TL Backpulver****1 Prise Salz****50 g Schlagobers****Staubzucker****Für das Gelee****300 g Dirndlsoft****100 g Gelierzucker****ZUBEREITUNG**

1. Am Vortag die Butter bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf erwärmen. Sie wird zuerst schmelzen, dann aufschäumen, bevor sich die Schwebstoffe alle am Topfboden absetzen und die Butter oben ganz klar wird. Jetzt mit einem Schneebesen ständig rühren, damit sie nicht festkleben und gleichmäßig bräunen können. Wenn die Krümel eine gleichmäßig haselnussbraune Farbe angenommen haben, den gesamten Inhalt in einen anderen Topf schütten – die Restwärme würde sonst dazu führen, dass die Butter verbrennt und unangenehm bitter schmeckt. Abkühlen und fest werden lassen.

2. Für das Dirndlgelee den Saft mit dem Zucker aufkochen und etwa 4 Minuten offen kochen lassen. Dann mithilfe eines kühlschrankkalten Tellers die Gelierprobe machen: Ein Teelöffel Gelee, auf den Teller gegeben, sollte nach 1 Minute fest sein. Ansonsten noch etwas länger kochen und danach abermals die Probe machen. Falls sich Schaum bildet, mit einem Schaumlöffel abnehmen und das fertige Gelee in ein sauberes Glas füllen. Ebenso über Nacht fest werden lassen.

3. Für den Teig alle Zutaten außer dem Obers mit der braunen Butter in der Küchenmaschine zu einer Masse verrühren. Obers zugeben, einen Teig formen und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde rasten lassen.

4. Teig mit dem Nudelholz auf 2–3 Millimeter ausrollen und die gleiche Menge Boden- wie Deckelkekse ausstechen – letztere mit einem frei wählbaren Muster. Im auf 160 °C vorgeheizten Backrohr bei Ober- und Unterhitze für 12 Minuten backen. Auf die Bodenkekse jeweils einen Teelöffel Dirndlgelee in die Mitte setzen. Die Deckelkekse großzügig mit Staubzucker beschneien und mittig aufsetzen. Fertig!



DIE KEKSE WERDEN AUCH DESHALB SO
UNWIDERSTEHLICH, WEIL PIERRE REBOUL
BRAUNE BUTTER VERWENDET. IN KOMBINATION
MIT DER SÜSSSAUREN FRUCHT DER DIRNDLN
SCHMECKT DAS ZIEMLICH SPEKTAKULÄR!





„Du warst heute schon Thema bei meinem Psychotherapeuten.“



COMING SOON

Der nächste Feierabend kommt schon sehr bald!

Aber wer erkennt auf diesen alten Ansichten das etwas veränderte, markante Häusereck in Wien –
wo es bald herrlich nach Feierabend duften wird?

Unter allen Antworten bis zum 31.12.21 verlosen wir Feierabend-Gutscheine für euren nächsten Besuch.

Mitspielen unter www.stroock-feierabend.at





stroeck.at
stroeck-feierabend.at